Le condizioni agrarie della zona della Cattedra di agricoltura in Pisino

I. Ambiente agrario.

(Popolazione, terreno e clima).

La zona di giurisdizione della Cattedra ambulante di Pisino comprende la parte centrale dell' Istria e cioè i Comuni di Gimino, Pisino, Antignana, Bogliuno, Pinguente, Rozzo, Silun Mont' Aquila e Draguccio, con una superficie complessiva di Ha 92388.

Detta zona è abitata in prevalenza da agricoltori, che formano il 72 % della popolazione totale.

Il ceto agrario è formato da varie categorie, abbracciando non solo i piccoli proprietari, che sono la maggioranza, ma anche i medi ed i grandi, i giornalieri, gli agenti ed i fattori.

Il complesso della popolazione è rappresentato da due elementi ben distinti e cioè il nazionale e l' allogeno.

Fra la popolazione rurale l' elemento allogeno è in prevalenza; esso è calato in diverse epoche nella penisola istriana in cerca di lavoro e, col volger degli anni, divenuto piccolo proprietario, ha subito l' influenza dell' elemento italiano, superiore per coltura e benessere economico.

Si è plasmato alle abitudini di questo e nel continuo contatto ha appreso la lingua italiana, che ora generalmente — e specie dai giovani — è parlata correntemente.

*
* *

Il terreno naturale dell' Istria centrale comprende quasi esclusivamente la regione degli altipiani e delle colline eoceniche della penisola ed in minima parte le calcareo-cretacee del Carso.

L' elevazione media dell' altipiano è di circa 500 m. e su questo sorgono poi alcune montagne, che formano il gruppo del Monte Maggiore (1497 m.).

In generale la regione del Carso è molto povera, a larghi tratti pietrosi, nudi o coperti di ginepri e sterpaglie, dove il bestiame trova un magrissimo pascolo.

L' acqua, che scarseggia o manca in tutta la zona, fa sentire qui maggiormente la sua penuria, perchè rapidamente defluisce nel sottosuolo, attraverso le fessure e i crepacci dello scheletro roccioso. La terra, formatasi in strato ordinariamente sottile sulla roccia decomposta, non manca di fertilità, ma gravemente soffre il secco e in questo stato viene facilmente asportata dall' acqua e dal vento.

Le colline di questa regione, divise da vallate tortuose e da una quantità di anguste convalli, danno un carattere speciale alla zona, sì da farla sembrare di origine vulcanica. L' elevazione di questa regione collinare si mantiene in media al disotto dei 300 m.

Talvolta le valli son limitate da monti a ripido pendìo, ai quali sovrastano degli altipiani, dove si estende di preferenza la coltura e sorgono i villaggi.

Riguardo alla composizione geologica, trattandosi del bacino di Pisino, si ha talvolta predominio marnoso, per affioramento di piani eocenici più antichi, tal' altra v' è il pretto calcare oppure il calcare, marnoso, con predominio dell' argilla sulla calce e viceversa, e non di rado quasi della marna soltanto, anche con vere formazioni nummolitiche. Ma non mancano neppure gli affioramenti di banchi calcareo-nummolitici o calcareo-cretacei, ricoperti da strati della cosidetta « terra rossa », con nella composizione litologica non poche dosi di ossidi di ferro e di manganese.

Si può dire, in linea generale, all' infuori di un più profondo sguardo geognostico, che l' agrologia dell' Istria di mezzo, come del resto quella stessa della costa, è sommamente varia.

Il clima dell' Istria centrale è prettamente continentale. Come quello della media montagna. Perciò si hanno precipitazioni spesse in epoche di scarso bisogno, laddove se ne hanno poche nella primavera ed in estate.

D' inverno si può scendere anche ad oltre 10-12° sotto zero, con sbalzi nelle 24 ore di 20°.

A primavera, non raramente, per la presenza della catena del Monte Maggiore, si hanno brinate che spesse volte decimano i prodotti fruttiferi.

Nelle parti esposte e più alte, la bora, vento freddo e asciutto del N. N. E., è cagione spesso — e specialmente in primavera, all'epoca del risveglio della vegetazione, ed in autunno — di grave danno, giacchè dissecca rapidamente il suolo e asporta la terra fertile, ne sottrae l'umidità, abbatte le frutta ed in generale ostacola lo sviluppo regolare della vegetazione.

Il malessere economico che oggi travaglia la classe rurale, la quale dalla grande guerra è uscita in condizioni miserrime, risiede in parte nell'irrazionale (e disordinato) sfruttamento delle terre e nella resistenza che l'agricoltore oppone alle innovazioni.

Dalla redenzione in poi — e specialmente oggi con l'assistenza che il Governo Nazionale dà sempre più agli agricoltori — questo malessere comincia a farsi sentire di meno.

L'ambiente agrario va di molto migliorando, specialmente dopo l'istituzione della Cattedra ambulante, che con l'insegnamento, la dimostrazione pratica e le conferenze, porterà certamente l'agricoltore verso un'era economica migliore, verso la redenzione ed il sollevamento, dallo stato retrogrado in cui trovasi, di fronte all'incalzare dell'evoluzione agraria ed umana.

La classe rurale politicamente è molto mite. Conduce vita parca, semplice e laboriosa.

Vive in ambienti poco o nulla progrediti che lasciano molto a desiderare, specialmente dal lato igienico.

L'edilizia rurale non si può dire neppure ai primi passi. Sono rare le case di agricoltori sparse nella campagna e nelle ville che denotino l'agiatezza e il benessere. Molte assomigliano a dei tuguri, ove le stanze da letto servono a deposito dei prodotti raccolti, e delle volte la stalla e l'abitazione formano una cosa sola.

Giova rilevare che la tisi in alcuni paesi (Altopiano del Carso) miete vittime numerosissime, dovute specialmente alla miseria, alla denutrizione, all'abbandono nel quale l'agricoltore vive, poco curante anche dei più elementari principi d'igiene che sono la base di una vita sana e longeva.

Le strade principali in tutta la zona sono tenute abbastanza bene. La manutenzione è curata e le comunicazioni perciò riescono facili e rapide. Lasciano invece molto a desiderare le strade che congiungono le ville ai maggiori centri abitati. Certe ville sono quasi isolate perchè prive di ogni strada e l'accesso alle stesse, in tempi cattivi, è reso impossibile.

Questo stato di cose si riscontra specialmente nel cosidetto Paese dei Cicci, ove l'agricoltore, privato di strade, si trova isolato completamente e collocato fuori dai centri di consumo. Tale deficenza, rendendo difficili i suoi rapporti d' interessi e di scambio, accresce il suo isolamento e non fa che aumentare la sua ignoranza e la sua miseria.

A risolvere le condizioni economiche in genere di queste terre ed a migliorare perciò l' ambiente agrario, aggravato da un clima ingrato e da un terreno poco fertile, urgerebbero provvedimenti come per l' Italia meridionale e insulare.

L' ultima legge sulle concimaie, della quale gli agricoltori, nella quasi maggioranza, hanno compreso la grande importanza, ha trovato e troverà sempre più larga applicazione; specialmente con gli aiuti finanziari che il tanto benemerito Istituto Federale di Credito di Venezia, concede agli agricoltori più bisognosi.

Con questa legge si otterrà il doppio scopo: primo di avere un letame molto superiore a quello adoperato nella zona, perchè quasi priva di concimaie razionali, secondo il risanamento dell' ambiente dal lato igienico, che in quasi tutte le ville lascia molto a desiderare.

II. Coltivazioni principali e sistemi di coltura.

Le principali colture della zona di giurisdizione della Cattedra occupano una superficie complessiva di Ha 89.019, suddivise nel modo seguente:

1) Boschi Ha 24.183; 2) Pascoli Ha 32.547; 3) Prati Ha 12.239; 4) Arativi Ha 10.847; 5) Vigna Ha 9.048; 6) Orti Ha 155.

1. — Boschi, Pascoli e Prati.

I boschi sono in generale assai poveri ed in prevalenza cedui.

Nella parte superiore del bosco predomina il faggio, nella media e bassa la quercia a foglia caduca.

Vi sono pure delle belle ed estese pinete, specialmente sopra Pinguente e nei dintorni di Pisino. Generalmente vengono curate abbastanza diligentemente dal flagello della « Processionaria », che, in caso di trascuranza, apporta dei danni non indifferenti.

Sono invece curati molto poco e spesso niente affatto i tagli, che vengono eseguiti male ed a periodi di tempo più o meno lunghi (4-8 anni).

Nei boschi cedui di rovere si taglia di regola ogni 7 anni, in quelli di carpino, di frassino e di nocciolo selvatico ogni 14 anni; questi ultimi danno i pali di sostegno per le viti.

Nel bosco prevale la proprietà privata (71 %); segue quella comunale col 18 %.

Molto più poveri e trascurati dei boschi sono i pascoli, in gran parte comunali, abbandonati a se stessi, senza che nessun miglioramento venga loro dedicato.

Il foraggio misero e cattivo che vi cresce è appetito poco o nulla dagli animali, che nel periodo estivo ne risentono maggiormente la mancanza, dovuta alla forte siccità.

Sul pascolo affiora la roccia per lunghi tratti e solo le capre vi trovano un nutrimento sufficiente.

Ma se le condizioni dei pascoli sono tali, ben di poco migliori sono quelle dei prati naturali, e ciò per la loro scarsa e quasi totalmente mancante lavorazione. E si noti che l'ambiente è qui eminentemente zootecnico e che dalla zootecnia la popolazione ricava uno fra i migliori e maggiori cespiti di sussistenza. Bisogna d'altro canto osservare che questo genere di coltura è molto empirica.

I prati naturali nella zona danno un solo taglio, il secondo non si può effettuare, ma vi rimane un buon pascolo.

Nelle valli soltanto, e dove vi sono delle polle acquifere, si possono ottenere due e più tagli.

I lavori ai prati non vengono fatti quasi mai, il muschio vi cresce abbondante ed a tutto danno del foraggio.

Son pochi ancora gli agricoltori che abbiano compreso l'importanza enorme delle erpicature. Queste non dovrebbero venir mai trascurate, specie nei prati vecchi dove la cotica erbosa ha formato uno strato spesso e compatto, si da impedire quasi completamente la penetrazione dell'aria, dell'acqua e dei concimi nel terreno.

Al contrario delle lavorazioni, le concimazioni ai prati con perfosfato o scorie Thomas vengono fatte dalla quasi totalità degli agricoltori. Si nota soltanto che le scorie Thomas, adoperate molto più abbondantemente prima della guerra, hanno in gran parte ceduto il posto al perfosfato, sebbene nei terreni rossi a questo sieno da preferirsi le prime.

Quest'anno, al contrario degli anni passati, si nota un maggiore consumo di scorie Thomas; la causa va ricercata nel prezzo che è ridotto di un buon terzo in confronto di quello dell'anno scorso.

I prati artificiali di erba medica e di trifoglio — finora pochi in proporzione alla superficie che ad essi potrebbe venir destinata — col risveglio agrario, sentito in tutta la zona, cominciano ad essere più numerosi. Gli agricoltori ormai hanno compreso la grande importanza delle foraggere. Tant'è vero che, se non dappertutto, in molti posti queste sono entrate a far parte delle comuni rotazioni.

Oggi molti prati, siti nelle valli ed in località dove uno sfruttamento migliore e più intensivo del terreno era suscettibile, sono stati rotti, cedendo il posto all'erba medica ed al trifoglio.

Questo aumentato e migliorato foraggio porterà certamente anche ad un aumento del patrimonio zootecnico nella regione; gli agricoltori avranno la possibilità di tenere un maggior numero di animali e con essi un maggior quantitativo di letame, indispensabile per ottenere maggiori raccolti.

Ma i benefici apportati dalle foraggere non si fermano qui. Esse migliorano anche il terreno, perchè povero di materia organica, specialmente se l'ultimo taglio viene sovesciato.

Le colture di secondo raccolto sono il granoturco da foraggio e le rape.

Per il granoturco le concimazioni sono completamente trascurate. Solo alle rape viene fatta una lauta concimazione con letame, quando nell'azienda se ne trova in quantità sufficiente.

(continua) Dott. F. Raccamarich

La raccolta e la conservazione dell'oliva

Siamo ormai vicini a raccogliere il frutto dell'olivo. Non sarà male per i nostri agricoltori conoscere alcune norme che regolano e la raccolta e la conservazione delle olive. Molti a questo proposito hanno ancora delle idee errate e che è bene chiarire, onde ottenere da una raccolta fatta in tempo e modo

opportuno, nonchè da una buona conservazione, un prodotto migliore e più fine.

Comunemente nella quasi generalità dei casi si ritiene che più tardi si raccoglie, più olio si ottiene. Ma non lontane esperienze di parecchi studiosi, convalidate da prove pratiche in grande, hanno dimostrato che non è proprio vero che « l' oliva più pende più rende ».

Se si protrae di troppo la raccolta, si può verificare che invece di aumentare nel frutto la sostanza grassa, questa diminuisce ritornando indietro nei rami e nelle foglie con evidente minor resa in olio.

Non si deve poi dimenticare che si ottiene un olio troppo grasso e meno serbevole; molte olive vanno perdute per caduta spontanea e perchè mangiate dagli uccelli, specialmente tordi e fringuelli che ne vanno ghiotti. Può capitare anche qualche gelata e guastare così la qualità del prodotto, ed infine si può avere un ritardo nello sviluppo delle gemme che devono apprestarsi a dare il frutto nell' anno seguente.

Bisogna però riconoscere che anche una raccolta molto anticipata ha i suoi inconvenienti, sia per la resa minore in olio che per la qualità che si ottiene.

Quale regola generale si deve ritenere che il momento più adatto per la raccolta è quando il frutto assume un colore rosso vinoso anche nella polpa. Naturalmente, non tutte le varietà maturano nello stesso tempo e una certa influenza sulla maturazione la possono esercitare pure l' esposizione ed il clima. L' agricoltore, quindi, deve avere il giusto discernimento di raccogliere nell' epoca più opportuna senza esagerare nè in un senso nè nell' altro. In ogni caso è meglio anticipare un po' che ritardare troppo la raccolta; si avrà così, senza dubbio, un olio migliore.

Non solo l' epoca ma anche i sistemi di raccolta hanno importanza sulla qualità dell' olio. Come da uve sane e giustamente mature si ottiene del buon vino, così per avere dell' olio buono e senza difetti si devono adoperare delle olive sane e ben conservate.

Sono senz' altro da proscrivere certi metodi di raccolta che danneggiano il frutto e più ancora l' albero, come l' abbacchiatura, colla quale per far cadere i frutti si battono i teneri ramoscelli con delle lunghe pertiche, e si può ben immaginare

con quale danno per le produzioni avvenire. Anche il lasciar cadere spontaneamente i frutti non è proprio la cosa migliore per i già noti svantaggi di una raccolta troppo ritardata.

Da noi, dove l'olivo non assume forme altissime, è ovunque possibile la raccolta a mano che è veramente il modo più razionale. Con delle scale anche non eccessivamente alte è facile raggiungere pure i ramoscelli più elevati. Così chi raccoglie può mettere l'oliva dentro dei cestelli, che appende ai rami, o in un sacchetto da portarsi a tracolla e con la bocca tenuta aperta da un anello rigido di legno o ferro.

Non potendo proprio eseguire la brucatura, allora si può raccogliere facendo salire sull'albero dei ragazzi, i quali scuotendo i rami fanno cadere l'oliva. In questo caso è bene disporre sotto l'albero delle tele o dei lenzuoli in modo da evitare che il frutto cadendo si ammacchi e si sporchi. A questo proposito si sappia che nei grandi oleifici, dove si lavora con sistemi moderni e razionali, si lavano entro speciali macchine le partite di olive sporche di terra, e ciò per non trasmettere all'olio lo sgradevole sapore di questa. Anche nei nostri piccoli frantoi, dove si disponga di acqua corrente, non è difficile lavare le olive sporche di terra. Basta immergere a più riprese nell'acqua dei cesti di vimini nei quali si son poste le olive imbrattate.

Anche il trasporto deve esser fatto con una certa cautela, infatti nel portare le olive dalla campagna in casa bisogna aver cura di riporle in recipienti che non procurino ammaccature al frutto; a questo scopo possono servire ottimamente dei cesti, delle casse o delle botti, mentre non sono affatto consigliabili i sacchi, giacchè in questi le olive si acciaccano e lasciano scappare la parte migliore dell'olio, il quale poi al contatto dell'aria finisce coll'irrancidire, e l'olio che si ottiene dalla molitura di queste olive sà di forte.

Una volta portate in casa, le olive non vanno ammassate in grandi cumuli, come la maggior parte dei nostri agricoltori usa. Se si vuole produrre del buon olio questo sistema deve essere assolutamente abbandonato. Non è vero che le olive stando in mucchio aumentano la resa; ciò è solo apparente, giacchè le olive perdono per evaporazione l'acqua di vegetazione che contengono e quindi diminuendo di volume entrano in numero maggiore nella stessa unità di misura, creando così la causa

della errata credenza. Inoltre le olive ammassate si riscaldano, fermentano e prendono di forte (rancido) e spesso anche ammuffiscono. Il difetto di rancido e di muffa, poi, immancabilmente si trasmette all'olio diminuendo il suo valore commerciale.

Dato che i nostri frantoi, tranne pochissime lodevoli eccezioni, sono attrezzati ancora con sistemi primitivi e non possono lavorare grandi quantità di olive nella giornata, bisogna cercare di conservare il raccolto nelle migliori condizioni fino al momento di passarlo al frantoio. Questo si può fare molto facilmente e con assai poca spesa.

Affinchè le olive si conservino sane, senza irrancidire o ammuffire, basta disporle in strati non superiori allo spessore di dieci centimetri, e in un ambiente dove non ci sia pericolo che per il troppo freddo esse gelino. Servono ottimamente a questo scopo dei comuni graticci, come si usano per i bachi da seta, sovrapponendoli gli uni sugli altri; in questo modo si possono conservare bene delle quantità considerevoli per diversi mesi e senza occupare uno spazio eccessivo. In mancanza di graticci, piuttosto che tenere le olive ammucchiate, è meglio disporle, sempre in piccolo strato, sopra dei tavolati.

Certo è molto migliore il sistema dei graticci, perchè l'aria può circolare più liberamente impedendo lo sviluppo di muffe tanto dannose per la bontà dell'olio che si deve ottenere. E' consigliabile fare i graticci di canne sottili e ben pulite, perchè non assorbono la sostanza grassa e si possono più facilmente lavare.

Comunque portando queste piccole modificazioni ai vecchi sistemi di raccolta e di conservazione delle olive, non si incontrano delle grandi spese. Con un po' di buona volontà, anche nel proprio piccolo, ognuno può fare le cose per benino specialmente quando si sa di ottenere risultati tecnici ed economici migliori, i quali largamente ricompensano la tenue spesa maggiore per l'attrezzatura occorrente.

Dott. Giorgio Giulivo

Il latte di capra nell'alimentazione dei bambini

Come i nostri lettori ricorderanno, tale importante questione venne ampiamente trattata anche in questo Giornale — numeri 19 e 21

dell'anno scorso — da parte dei signori Dott. Mauro Gioseffi e Dott. Rodolfo Rovis, i quali espressero, al riguardo, convinzioni decisamente opposte.

Sempre in merito a tale argomento, il Dott. Ramiro Cella, prima, ed il Dott. Rodolfo Rovis, poi, ci hanno inviato una nota, a firma Mouquet, comparsa nel numero di luglio-agosto 1926 del Bullettin Véterinaire.

Abbiamo passata tale nota al nostro redattore Dott. Gioseffi, ed egli ci ha inviato la lettera che pubblichiamo di seguito alla nota stessa, dichiarandoci pienamente d'accordo con lui nel considerare il nostro Giornale — dato il suo indirizzo — non adatto per la prosecuzione della discussione che, pertanto, è per noi definitivamente chiusa. *(N. d. R.)*

*
* *

« L'allevamento della capra lattifera per i bambini e gli ammalati è assai importante negli Stati Uniti. In California, più di mille persone si occupano di questo allevamento: la Compagnia Widerman possiede un gregge di 6.000 capre lattifere e fa condensare il latte per venderlo lontano. La maggior parte dei sanatorii sono provvisti di capre per praticare la cura del latte al calore animale. Le istituzioni preposte alla cura dei bambini ammmalati, si servono con successo del latte di capra.

La tubercolosi è possibile, ma ben rara nella capra. In Belgio, non se ne riscontra che un caso su mille: in Germania le statistiche dànno, per tre anni, una media del 0.68 %: negli Stati Uniti in tre anni, su 500.000 capre abbattute negli ammazzatoi, due solamente sono state rifiutate come sospette di tubercolosi.

Dal punto di vista della digeribilità, si sa che il latte di capra non rimane che da 30 a 40 minuti nello stomaco, mentre il latte di vacca vi rimane due ore e mezza all'incirca.

In Francia, si è prodotto un movimento in favore del latte di capra: è bene che i veterinari non trascurino lo studio di questo animale utile ».

*
* *

On.le Redazione,

non ho nulla da togliere a quanto ho scritto nel mio articolo e nella mia nota, comparsi su questo Giornale rispettivamente nei

n. 19 e 21 dello scorso anno, circa il latte di capra. L'articolo fu a suo tempo riportato integralmente da « *Il Bosco* ». Ebbi poi l'invito da « *L'Italia forestale* », organo della *Federazione* « *Pro Montibus* », presieduta da S. E. l'on. Acerbo, di fare un articolo di carattere generale sullo stesso argomento, articolo che comparve nel n. 52 d. d. 24 dicembre 1926 di quel Periodico.

Ricorderò come nel suo meraviglioso decalogo il compianto Luzzatti con frase sintetica ed incisiva definisce la capra « indice di miseria e di una economia silvana primitiva ».

E' venuto poi il decreto del Governo Nazionale Fascista che disciplina tecnicamente l'esercizio del pascolo caprino. E' inutile quindi spendere parole sulla limitazione delle capre.

Come mai si può confrontare il latte fornito da bestiame tenuto in grandi pascoli all'aperto, alimentato razionalmente con erba fresca, in condizioni climatiche favorevolissime, con il latte fornito da capre tenute in modo così primitivo comeda noi?

Su questo argomento e sui fattori in genere che influiscono sul valore *biologico* di un latte, non è il caso di discutere in un giornale agrario.

E' un argomento che rientra esclusivamente nel campo della fisiologia e della fisiopatologia dell'alimentazione infantile, e va riservato alle riviste della specialità.

Con distinti ossequi

DOTT. M. GIOSEFFI

Corrispondenze dalla provincia

Piemonte, 13-XI. — La semina del frumento è stata fatta con tempi sommamente favorevoli. Quest'anno tutti hanno potuto seminare in stagione, perciò si spera che il prossimo raccolto sarà molto migliore dei due ultimi.

Un notevole aumento di produzione, apporterà certo anche un sempre maggiore interessamento, che peraltro si va rilevando, per la coltura di questo prezioso cereale. Infatti tutti cercano di seminarne il più possibile.

Ovunque si vedono trifogliai i quali si dimostrano adatti per le nostre campagne, visto che hanno resistito alla terribile siccità di questa estate, anche quelli seminati fra il frumento in primavera.

Nuovi campi sorgono là dove fin'ora esistevano dei prati semi improduttivi; qui difatti si lavora con alacrità, e la crisi del ribasso nel prezzo dei prodotti viene affrontata colla maggior intensità di lavoro, onde aumentare la produzione.

Quest' anno si è manifestato in molti agricoltori l' entusiasmo per la semina del frumento a righe, e diversi avevano l' intenzione di adoperare la seminatrice della Cattedra, ma siccome essa era occupata per la semina dei campi dimostrativi, ciò non fu possibile.

Sarebbe bene che in avvenire il Consorzio agrario di Buie provvedesse qualche seminatrice e la facesse circolare fra gli associati, come fa quello di Rovigno. Io ho già incaricato il nostro egregio Cattedratico di provvedermi una «Longhini» per la prossima stagione; con detta macchina oltre seminare il mio, mi propongo di aiutare anche i vicini, a miti condizioni ed a scopo di propaganda.

Il vino è riuscito di ottima qualità, però la vendita è lenta.

Sulle poche olive esistenti si riscontra il flagello prodotto dalla mosca olearia; esse sono piene di vermi.

Gli animali sono sani.

Siamo oltremodo grati al Patrio Governo ed ai rappresentanti dell' Istria per i provvedimenti presi onde lenire la miseria causata dalla siccità.

Per soccorrere questa popolazione così gravemente colpita, sarebbe opportuno di portare a termine la costruzione di una strada già iniziata con sovvenzione del cessato regime, la quale si rende indispensabile per l' esportazione dei prodotti — vino, frutta, legname, ecc. — di alcune frazioni. Questo sarebbe il miglior modo di aiuto: dare agli agricoltori la possibilità di guadagno per sbarcare l' inverno, senza esser costretti di abbandonare i propri campi per andare lontano in cerca di lavoro. *(G. Dobrillovich)*

Valle, 12-XI. — La semina del frumento è già da diversi giorni ultimata. La maggior parte degli agricoltori selezionò il grano da semina con lo svecciatoio.

Quest' anno il prodotto della vite fu scarso; il vino è abbastanza buono e di bella schiuma, ma gli acquirenti mancano.

L' animalia è sana e discretamente nutrita, ma i prezzi sono così bassi ché l' allevatore è completamente scoraggiato.

Anche il prodotto dell' olivo quest' anno sarà quasi nullo, sicchè fra prezzi bassi per alcune derrate e deficiente raccolto per le altre, l' agricoltore si trova in condizioni finanziarie disastrosissime. *(C. Cergna)*

Pirano, 12-XI. — La semina del frumento è stata fatta nelle migliori condizioni, e per la maggior parte già dal mese di ottobre.

Il raccolto dell' oliva procede bene; quanto alla quantità, oggi è un pò difficile pronunciarsi, perchè in alcune zone essa sarà meschina, causa anche i danni della grandinata dell' anno scorso, mentre in altre sarà più copiosa. In alcune contrade, poi, le olive sono state danneggiate dalla mosca olearia.

Si è iniziata la potatura delle viti, l' estirpamento di vecchie viti deperite, ecc., come pure si stanno eseguendo i lavori di scasso per nuovi impianti di varie specie. *(Dott. S. Gabrielli)*

Momiano, 13-XI. — La semina del frumento ebbe inizio e fine con belle giornate.

Presentemente si eseguono scassi per nuovi impianti di viti, la potatura nei frutteti ed altri lavori di stagione; alcuni hanno cominciato a raccogliere l' oliva.

Gli animali sono sani e ben nutriti, poichè i pascoli, dopo le prime pioggie, si sono rivestiti di abbondanti erbe.

Ancora nessuna vendita di vino. *(I. Piccoli)*

Tribano, 13-XI. — Dopo un lungo periodo di tempo bellissimo, ora è sopravvenuta qualche pioggerella accompagnata da venti di levante e da rigido abbastanza intenso; però di tali pioggerelle beneficheranno molto le ultime semine che si sono ultimate con stagione propizia. Le concimazioni sono state fatte in maggior quantità che negli anni scorsi, dato anche il prezzo conveniente dei concimi.

Di vino poche ricerche; intanto la miseria regna sovrana, causa la siccità dell'estate passata. Si aspetta con ansia qualche lavoro pubblico onde poter guadagnare il necessario per vivere e per pagare le tasse.

Ora si potano le viti e si concimano con lo stallatico; se il tempo lo permetterà si darà mano alla preparazione della terra per l'impianto di nuovi vigneti, per le patate, il granoturco, ecc.

Fra giorni si comincierà la raccolta delle olive che si prevede scarsa.

Gli animali si mandano ancora al pascolo e si mantengono sani.

(G. Bencich)

Lussinpiccolo, 13-XI. — Dopo le bellissime ed eccezionali giornate autunnali, si desiderava la pioggia onde incominciare i lavori per la semina del grano, del quale molti agricoltori di Unie e di Neresine ritirarono il quantitativo loro occorrente, di scelta qualità, oltre i concimi chimici necessari che erano loro stati raccomandati, cosicchè tutto fa sperare in una buona riuscita.

Il vino in generale è riuscito ottimo e con un forte grado alcoolico; i prezzi oscillano fra le 180-200 lire l'ettolitro.

Molte le prenotazioni di alberi fruttiferi e di barbatelle.

È incominciata in questi giorni la raccolta delle olive, ed a suo tempo non mancheremo di darne i relativi risultati.

Sono incominciati su larga scala i lavori per l'impianto di pini.

La mano d'opera, ad onta dei continui ribassi dei generi di prima necessità, è in continuo aumento.

L'animalia è bella e sana. *(Prof. G. Brida)*

Gallignana, 12-XI. — Durante tutta la giornata abbiamo avuto pioggia e neve e la temperatura si è di molto abbassata da ieri ad oggi; intanto il Monte Maggiore e le colline attorno son tutte coperte di neve, frutto fuori stagione.

Le semine del frumento sono state ultimate; quello seminato in settembre è fin troppo sviluppato, causa la pioggia dei giorni addietro ed il successivo caldo.

Ora diversi preparano la terra per le colture primaverili, traversandola con aratri, oppure a forza di braccia.

Si comincia pure a fare il taglio dei pali per le viti e della legna da fuoco per il prossimo inverno.

La meschina quantità di vino che si è fatta è quasi tutta esaurita.

Gli animali sono sani e fino ad ora han trovato abbastanza alimento nei pascoli, essendo l'erba cresciuta come in primavera. Per il pros-

simo anno vi sarà scarsità di maialetti, dato che diversi non lasciarono le scrofe per razza, non avendo nulla per alimentarle, in seguito allo scarso raccolto di patate, granone, barbabietole e verdure in genere.

(V. Salamon)

Dignano, 12-XI. — Le semine dei frumenti quest'anno sono state ultimate per tempo e la nascita è ben riuscita. La Cattedra ambulante di agricoltura di Pola ha istituito dei campi dimostrativi con razze elette e concimazione chimica. Gli agricoltori incominciano finalmente a comprendere l'importanza di tale coltura, ed infatti quest'anno molti soci della Cooperativa Agricola Fascista hanno fatto dei campi sperimentali a proprie spese, ed introdotto nuove razze elette di frumento.

È incominciata la raccolta delle olive che sarà scarsissima; si calcola ad un quarto del prodotto dell'anno decorso.

È deplorevole che certi giovinastri continuino anche quest'anno i furti delle olive, costringendo così l'agricoltore ad anticiparne la raccolta, e ciò con grave danno perchè il frutto non è lasciato maturare.

Si stanno ultimando gli scavi dei fossi per nuovi impianti di viti; quest'anno nel nostro territorio se ne pianteranno circa 60.000.

Siamo d'accordo che la coltura della vite è molto lucrosa e resiste bene ai danni della siccità, ma è anche vero che gli agricoltori non tengono conto della bontà del prodotto, lusingandosi invece della quantità, che con il terrano è cospicua. Ma questo vitigno produce un vino troppo acido e poco alcoolico che non trova facile smercio sui mercati fuori Provincia, come Trieste e Fiume. Sarebbe più consigliabile che nei nuovi impianti si innestassero il Barbera, il Borgogna, il Cabernet, ecc. che danno uve molto indicate per confezionare un buon vino da tagliare magari col terrano.

Non so cosa penseranno gli agricoltori se fra qualche anno un'abbondante produzione di vino creerà difficoltà di vendita. *(L. Ferrara)*

Pinguente, 13-XI. — Le ultime settimane dello scorso ottobre e la prima di questo novembre, belle di sole e di tepore, hanno dato modo al nostro agricoltore di condurre a termine tutti i lavori preinvernali nelle nostre campagne. Le precedenti pioggie ed il bel tempo sopravvenuto avevano rinverdito i prati, e fatta venir su abbastanza alta l'erba, tanto che nelle valli si tentò un ultimo taglio che fu discretamente redditizio; inoltre gli allevatori speravano assai di risparmiare le scarse riserve di foraggio secco per l'inverno, facendo largamente utilizzare dal proprio bestiame anche i pascoli. Però il freddo e la neve molto vicina hanno troncato a mezzo tali speranze, e di questi ultimi non è più il caso di parlare.

Ci si prepara per la raccolta delle olive che sembra sarà discreta.

I prezzi del bestiame da macello hanno avuto un lieve rialzo, ma purtroppo si parla di diminuire il prezzo del latte ai produttori, ciò che toglierebbe a moltissimi di essi l'unico e mediocre cespite di entrata.

Le animalie sono sane. *(dott. A. Chiappetta)*

Bogliuno, 13-XI. — Dopo le ultime piaggie, avemmo un periodo di tempo bellissimo che favorì la regolare germinazione dei grani, la di cui vegetazione ricopre già tutta la terra sulla quale sono seminati. Il 24 dello

scorso mese è stato qui il dott. Raccamarich per fare dei campi sperimentali di tale coltura, ma peccato che egli sia giunto tardi; infatti il frumento era già tutto seminato.

I cavoli, le rape e anche le altre ortaglie sono arrivati a buon punto, più di quanto si prevedeva.

Ora abbiamo di nuovo tempo piovoso.

L'animalia è sana e abbastanza ben nutrita. *(N. Giacich)*

Castellier, 13-XI. — La semina del frumento è stata fatta in condizioni di tempo talmente favorevoli, che da anni non si ricordavano le eguali. La maggior parte dei nostri agricoltori preparò dapprima il terreno e poi attese la pioggia per seminare; solo alcuni che seguono ancora i sistemi dei nonni, sparsero il grano sul duro e poi ararono. Mentre invece arando prima, si ha tempo e modo di preparare bene il terreno, poi si risparmia molta semente. E magari si fosse potuto disporre di seminatrici! I campi dimostrativi seminati a macchina sono qualche cosa di bello; noi avremmo bisogno di tre seminatrici, e speriamo che l'anno venturo, per l'interessamento del segretario della Cassa rurale, che si presta tanto, potremo almeno disporne di una.

Si è fatto limitato impiego di concimi, perchè la gente ha paura di contrarre debiti; chi ha potuto, ha interrato il letame. Io, peraltro, anche a costo di sacrifici, adopero i concimi chimici da 21 anni.

Poche vendite di vino, che, siccome il bisogno di danaro è forte, sono state fatte a bassi prezzi.

L'animalia è sana; i prezzi si mantengono bassi e le macellerie sono sempre fornite di carni, sia di vitello che di manzo, per modo che il consumo è assai maggiore che per il passato. *(A. Scatton)*

Buie, 12-XI. — Le semine dei frumenti quest'anno sono state fatte, come le vendemmie, con tempo asciutto. In complesso la campagna si presenta bene; ora si lavora nei vigneti e si raccolgono le olive che daranno uno scarso prodotto, causa i danni arrecati dalla mosca olearia.

Si comincia a smerciare il vino che è di buona qualità.

Nei negozi i prezzi dei commestibili, scarpe, vestiti, ecc. si mantengono sempre elevati, mentre quelli delle derrate agricole sono in ribasso. Come va questa faccenda? È bisogna che diminuiscano anche i prezzi sulla ferrovia, altrimenti finirà che nessuno vorrà approfittare di questo mezzo.

(F. Marzari)

NOTIZIARIO

Vigilanza sulla importazione dall'estero di piante, parti di piante, semi ed altri prodotti vegetali, soggetti a controllo fito-sanitario. — Ricordiamo ai nostri lettori che vigono in materia le norme sancite dal Decreto Ministeriale 3 marzo del corrente anno, che, data la sua importanza, riportiamo per esteso. Esso disciplina tale im-

portazione allo scopo di impedire la introduzione di malattie e parassiti esotici delle piante coltivate, e dà alla vigilanza sulla suddetta importazione, l'assetto richiesto dalla esperienza finora fatta.

*
* *

Art. 1. — L'importazione dall'estero di piante vive, parti di piante, semi ed altri prodotti vegetali, destinati ad essere allevati e riprodotti, può aver luogo per le dogane di Torino, Milano, Verona, Udine, Trieste, Venezia, Ventimiglia, Genova, Livorno, Roma, Napoli, Catania, Siracusa, Palermo, Cagliari, Brindisi e Taranto.

Art. 2. — I colli contenenti detti vegetali, qualora siano presentati ad altre dogane, devono essere respinti. Essi possono tuttavia essere rispediti alla più vicina fra le dogane nominate nell'art. 1, qualora gli interessati interpellati dall'autorità doganale, dichiarino di sostenere la spesa della rispedizione.

Se la stazione ferroviaria di destinazione dei colli è situata fra la stazione di confine e quella del luogo ove ha sede una delle dogane nominate nell'art. 1, oppure si trova su linea ferroviaria divergente dall'itinerario normale che dovrebbero seguire i colli per raggiungere la sede delle dette dogane abilitate all'importazione, le dogane di confine, alle quali i colli vengono presentati, sono autorizzate a trattenere, a richiesta degli interessati, i colli stessi, informandone sollecitamente il competente Osservatorio regionale di fitopatologia, il quale provvederà alla prescritta visita nel modo e nel luogo che riterrà più opportuno, a spese dell'interessato.

Art. 3. — I colli di cui agli articoli precedenti, giunti ad una delle dogane indicate nell'art. 1, sono ammessi all'importazione, dopo la visita di un delegato speciale per la fitopatologia, indicato dal Ministero dell'economia nazionale alla locale autorità doganale, fermo restando quanto dispone l'art. 18 del regolamento 12 marzo 1916, n. 723.

Art. 4. — Qualora il collo sia ammesso all'importazione, le eventuali cautele previste dagli articoli 18, 20 e 21 del regolamento 12 marzo 1916, n. 723, sono ad esso applicate dal delegato speciale, a spese degli interessati.

Art. 5. — Le piante di agrumi o loro parti, eccettuati i frutti, di qualunque provenienza, che risultino all'esame, fatto dal delegato fitopatologico, libere da parassiti esotici, sono ammesse all'importazione, ma debbono subire la quarantena a norma dell'art. 20 del regolamento 12 marzo 1916, n. 723.

Art. 6. — Le stesse disposizioni dell'art. 5 valgono per le piante fruttifere e loro parti, eccettuate le frutta, provenienti dal Canadà, Stati Uniti di America, Chile, Isole Hawaii, Giappone, Cina, Australia, Sud-Africa, Argentina.

Art. 7. — I semi di piante foraggere sono ammessi all'importazione dopo accertamento dell'assenza di ogni specie di Cuscuta. L'accertamento è fatto dal delegato fitopatologico, o da un laboratorio autorizzato al controllo della sementa, su campione prelevato dal delegato fitopatologico. Le spese di analisi e sosta sono a carico degli interessati.

Per l'importazione temporanea di detti semi — cioè importazione con conseguente riesportazione — si applicano le disposizioni contenute nell'art. 17 del regolamento 12 marzo 1916, n. 723.

Art. 8. — Sono sospesi l'importazione e il transito delle seguenti piante o parti di piante:

a) talee e barbatelle di viti europee ed americane, provenienti da: Francia, Spagna, Stati Uniti di America, Canadà, in vista del black-rot o marciume nero dell'uva (Guignardia Bidwellii), ferme restando le vigenti disposizioni antifillosseriche;

b) piante, corteccie e rami o fusti provvisti di corteccia, frutti e semi di castagno, dall'America settentrionale e meridionale, Cina e in generale dall'Oriente, come da tutti quei paesi che non hanno preso misure di precauzione contro la malattia prodotta dall'Endothia parasitica;

c) frutta fresca di qualunque sorta dai seguenti Stati: Canadà, Stati Uniti di America, Chile, Isole Hawaii, Giappone, Cina, Australia, Sud-Africa ed Argentina, in vista della cocciniglia di S. Josè (Aonidiella perniciosa), della tignola orientale (Laspeyresia molesta), delle mosche esotiche delle frutta, e della crittogama Diaporthe perniciosa;

d) frutti di agrumi e scorze fresche di tali frutti da tutti i paesi esteri, in vista della cocciniglia serpetta (Lepidosaphes gloverii), della mosca bianca (Aleyrodes citri); delle crittogame: Bacterium citri, Corticium salmonicolor, Sphaeropsis tumefaciens e Gloeosporium limetticolum;

e) tuberi di patata, frutti e parti verdi di ogni specie di solanacee (pomodoro, melanzana, peperone, ecc.) da tutti i paesi esteri, in vista della rogna nera della patata (Synchytrium endobioticum), della tignola (Phithorimaea operculella) e dei coleotteri americani (Doriphora decemlineata e Epitrix cucumeris);

f) steli e pannocchie di granturco (Zea mays) di provenienza da tutti i paesi dell'Africa in vista della Sesamia Calamistis;

g) piante e frutti di banani, in vista della cocciniglia Pseudococcus Comstocki, della formica argentina (Iridomyrmex humilis) e delle crittogame Thielaviopsis paradoxa e Fusarium cubense;

h) piante e frutti di ananassi, in vista del pericolo di introdurre con esse pericolose cocciniglie esotiche, nonchè le crittogame Thielaviopsis paradoxa e Fusarium cubense;

i) frutti di mandorlo con guscio, in vista dell'Euritoma delle mandorle e della crittogama Ascochyta chlorospora;

l) foglie fresche di palme e di alloro, in vista del pericolo di introdurre con esse pericolose cocciniglie esotiche non esistenti in Italia.

Art. 9. — Le disposizioni di cui agli articoli precedenti si applicano anche alle piante, parti di piante e semi destinati all'allevamento ed agli altri prodotti vegetali, trasportati con sè dai viaggiatori provenienti dall'estero.

Art. 10. — E' vietato lo sbarco nei punti franchi delle piante, parti di piante e prodotti di origine vegetale, di cui è sospesa la importazione e il transito, dai piroscafi in arrivo nei porti del Regno.

Art. 11. — Le disposizioni precedenti non si applicano alle importazioni fatte per conto del Ministero dell'economia nazionale.

Art. 12. — I prodotti vegetali destinati all'alimentazione ed all'industria, all'infuori di quelli indicati nell'art. 8, sono ammessi all'importazione attraverso qualunque dogana, fermo restando quanto dispone l'art. 17 del regolamento 12 marzo 1916, n. 723.

Questo decreto è entrato in vigore il 1° maggio 1927, e da tale data hanno cessato di aver vigore i decreti del Ministro per l'agricoltura in data 21 febbraio 1921 e 4 agosto 1921.

Vino esportato da alcuni porti dell'Istria nel mese di ottobre, via mare, con i piroscafi della Società Istria-Trieste:

Parenzo: per Trieste ettolitri 1797, per Pola 542.40, per Fiume e porti del Carnaro piroscafi Società Costiera 627.30. Totale ettolitri 2966.70.

Isola: per Trieste ettolitri 272, per Grado 5, per Pirano 30. Totale ettolitri 307.

Pirano: per Trieste ettolitri 269.36, per Grado 4.97, per Pola 4.60. Totale ettolitri 278.93.

Pola: ettolitri 18.

Totale del mese: ettolitri 3570.63.

Vino esportato dal 1° gennaio c. a.: ettolitri **52575.25.**

Concorso per l'insilamento dei foraggi. — L'on. Ministero della Economia Nazionale ha diramato, in data 1° corrente, la seguente circolare ai Direttori delle Cattedre ambulanti di agricoltura ed a quelli degli Istituti Zootecnici:

«Allo scopo di assicurare più larga partecipazione di concorrenti, questo Ministero ha prorogato al 31 dicembre 1927 il termine utile per la presentazione delle domande relative al concorso Silos, bandito con decreto 21 maggio 1927.

Se ne dà notizia alla S. V. perchè voglia portarla a conoscenza degli interessati, avvertendo che il termine di cui sopra non subirà ulteriore dilazione».

Notizie sull'esito di alcuni mercati d'animali tenuti nelle provincie dell'Istria, del Carnaro e di Trieste.

Pinguente, 20-X. — Animali presentati: Buoi 48, Vacche 123, Vitelli 23, Cavalli 1, Asini 15, Suini 91, Ovini 9. Prezzi verificatisi: Buoi L. 380—420, Vacche L. 280—320, Vitelli L. 525, al q.le peso vivo; Asini da L. 80 in più, Suini da L. 50 in più, Ovini da L. 100 in più, per capo. Fieno L. 30, Paglia L. 24, al q.le.

Andamento del mercato: fiacco; poca affluenza di bestiame, dovuta al tempo piovoso. Discreto numero di vendite di bovini da macello; i suini d'allevamento venduti tutti.

Buie, 25-X. — Animali presentati: Buoi 201, Vacche 172, Vitelli 26, Cavalli 16, Muli 5, Asini 264, Suini 281, Ovini 7, Caprini 6. Prezzi verificatisi: Buoi L. 260—300, Vacche L. 200—250, Vitelli L. 350—400, al q.le peso vivo; Muli L. 800—1200, Asini L. 300—600, Suini L. 100—150, Ovini L. 100—140, Caprini L. 120—150, per capo. Fieno L. 60—65, Paglia L. 30—35, al q.le.

Andamento del mercato: concluso discreto numero di affari.

Visignano, 27-X. — Animali presentati: Buoi 45, Vacche 136, Vitelli 35, Cavalli 25, Muli 12, Asini 66, Suini 112, Ovini 68. Prezzi verificatisi: Buoi L. 310—330, Vacche L. 260—270, Vitelli L. 450, al q.le peso vivo; Asini da L. 180 in più, Suini da 80 in più, Ovini L. 90—140, per capo.

Andamento del mercato: poco frequentato; buona vendita di suini; prezzi tendenti al rialzo.

COMUNICATI

N. 232/27 Reg. generale

IN NOME DI SUA MAESTÀ
VITTORIO EMANUELE III
PER GRAZIA DI DIO E VOLONTÀ DELLA NAZIONE
RE D'ITALIA

Il pretore del Mandamento di Parenzo ha pronunciato il seguente decreto nel procedimento penale contro Munda Caterina nata Stoinich, di Paolo e fu Caterina Greblo, nata ad Abrega il 10/10/97, ivi abit., legitt., coniugata, incensurata, imputata della contravvenzione preveduta dall'art. 47 Legge 15/10/25 N. 2033 in relazione all'art. 10 Regolamento approvato con R. D. 17/26 N. 1361 per avere omesso di esporre sia all'esterno che all'interno del suo negozio in Abrega le prescritte targhette indicanti i prodotti agrari e di uso agrario messi in vendita.

Reato accertato in Abrega il 24 agosto 1927.

Ritenuto che all'esame degli atti sia dimostrata la responsabilità dell'imputata per la contravvenzione ascrittagli in epigrafe.

Ritenuto che per la detta contravvenzione, può infliggersi la pena della ammenda in misura non superiore a lire 100, e nel caso stimasi adeguata quella di lire 100 che diminuita di 1/6 per le attenuanti generiche dell'art. 59 C. P. si riduce in definitiva a lire 83 d'ammenda;

Che essendo l'imputata incensurata si trova di concederle il beneficio della condanna condizionale;

P. Q. M. Visti gli art. 47, 61 Legge 15/10/25 N. 2033, 298 e 299 del C. P. P. e il R. D. 26 ottobre 1923 N. 2275, condanna Munda Caterina nata Stoinich alla pena dell'ammenda di lire 83 (ottantatrè), alle spese del procedimento ed a lire 35 per tassa di bollo verso l'Erario dello Stato.

Ordina la sospensione dell'esecuzione della presente condanna per il termine di 15 mesi sotto le premesse di legge.

Ordina la pubblicazione a spese della condannata di copia integrale del presente decreto nei giornali «Il Popolo di Trieste» e «L'Istria Agricola», nonchè l'affissione di una copia all'Albo del Comune di Parenzo e di un'altra all'Albo della Camera di Commercio dell'Istria.

Ordina che il presente decreto sia notificato alla condannata con avvertenza di cui all'art. 300 del Codice di procedura penale.

Parenzo, li 9 settembre 1927 - V.

Il Cancelliere
f.to C. STEFANUTTI

Il Pretore
f.to C. TORCELLO

N. 249/27 Reg. generale

IN NOME DI SUA MAESTÀ
VITTORIO EMANUELE III
PER GRAZIA DI DIO E VOLONTÀ DELLA NAZIONE
RE D'ITALIA

Il pretore del Mandamento di Parenzo ha pronunciato il seguente decreto nel procedimento penale contro Zelencovich Giovanni fu Pietro e di Anna Bernazza, nato il 17/6/86 a Parenzo, ivi abitante (Villanova), legitt., coniug., negoziante, incensurato, imputato della contravvenzione preveduta dal-

l' art. 47 Legge 15/10 25 N. 2033 in relazione all' art. 10 Regolamento approvato con R. D. 1/7/26 N. 1361 per avere omesso di esporre sia all' esterno che all' interno del suo negozio in Villanova di Parenzo le prescritte targhette indicanti i prodotti agrari e di uso agrario messi in vendita.

Reato accertato in Villanova di Parenzo il 10 settembre 1927.

Ritenuto che all' esame degli atti sia dimostrata la responsabilità dell' imputato per la contravvenzione ascrittagli in epigrafe.

Ritenuto che per la detta contravvenzione, può infliggersi la pena dell' ammenda in misura non superiore a lire 100, e nel caso stimasi adeguata quella di lire 100 che diminuita di 1/6 per le attenuanti generiche dell' art. 59 C. P. si riduce in definitiva a lire 83 d' ammenda.

Che essendo l' imputato incensurato si trova di concedergli il beneficio della condanna condizionale;

P. Q. M. Visti gli art. 47, 61 Legge 15/10/25 N. 2033, 298 e 299 del C. P. P. e il R. D. 26 ottobre 1923 N. 2275, condanna Zelencovich Giovanni fu Pietro alla pena dell' ammenda di lire 83 (ottantatrè), alle spese del procedimento ed a lire 35 per tassa di bollo verso l' Erario dello Stato.

Ordina la sospensione dell' esecuzione della presente condanna per il termine di 15 mesi sotto le premesse di legge.

Ordina la pubblicazione a spese del condannato di copia integrale del presente decreto nei giornali « Il Popolo di Trieste » e « L' Istria Agricola » nonchè l' affissione di una copia all'Albo del Comune di Parenzo e di un'altra all'Albo della Camera di Commercio dell' Istria.

Ordina che il presente decreto sia notificato al condannato con avvertenza di cui all'art. 300 del Codice di procedura penale.

Parenzo, li 19 settembre 1927 - V.

Il Cancelliere
f.to C. STEFANUTTI

Il Pretore
f.to C. TORCELLO

Bollettino dello stato sanitario del bestiame.

Data	Malattie	Circondario	Comune	Località	Specie e numero degli animali ammalati *)	Numero delle stalle infette	
						rimaste dalle settimane precedenti	Nuove denunzie
PROVINCIA DELL'ISTRIA							
Dal 24/X al 6/XI (Nessuna denunzia)							
PROVINCIA DI TRIESTE							
Dal 24 al 30/X	Malattie infettive dei suini	Trieste	Trieste	—	S 6	—	6
Dal 31/X al 6/XI	Malattie infettive dei suini	Trieste	Trieste	—	S 8	4	4

*) B-bovini, E-equini, O-ovini, Cap.-caprini, S-suini, Can.-canini, P-pollame.

OSSERVAZIONI METEOROLOGICHE

fatte all' Istituto agrario provinciale di Parenzo nel mese di Ottobre.

Giorno	Pressione barometrica ridotta a [1]) 0° ed al mare mm. 700 +	Temperatura gradi centigradi			Vento [1])		Nebulosità [1])		Precipitazione dalle ore 8 del giorno precedente alle ore 8 del giorno indicato mm.	Osservazioni
		Massima nelle 24 ore	Minima nelle 24 ore	Media giornaliera	Direzione N = Nord S = Sud E = Est W = Ovest	Forza 0 = calma 6 = uragano	0 = sereno 10 = completamente coperto	media umidità relativa dell' aria 0 = secca 100 = satura		[1]) osservazioni fatte alle ore 8 antimeridiane
1	61.0	20.5	12.5	17.3	E	1	4	63	—	Acqua caduta nei mesi precedenti mm. 526.9
2	64.7	23.0	12.0	18.7	E	0	8	63	—	in ottobre » 50.5
3	63.1	22 5	7.5	17.2	N	0	1	68	—	Assieme mm. 577.4
4	65.4	21.6	7.0	16.8	SE	0	7	64	—	
5	64.5	19.5	12.0	15.9	SE	1	8	50	—	
6	66.4	17.5	4.0	12.6	E	1	0	49	0.3	
7	66.0	17 8	9.0	13 5	E	3	2	48	—	
8	64.9	19.2	5.0	13.9	N	0	1	57	—	
9	69.6	19.0	5.3	14.1	N	1	0	54	—	
10	71.5	18.0	5.0	13.1	N	0	0	63	—	
11	68.7	17.9	6.0	13.0	E	1	0	67	—	
12	65.6	18.6	6.0	13.5	SE	0	0	75	—	
13	65.3	18.5	6.2	13.3	N	0	2	73	—	
14	63.5	20.0	8.0	15.1	SE	1	10	79	—	
15	60.4	21.5	11.0	17 0	SE	1	10	82	—	
16	58.2	20.0	10.5	15.5	SW	0	10	82	0.5	
17	58 4	17.0	12.0	15 6	SW	0	10	97	4.6	
18	58.8	17.5	15.0	16.6	S	0	10	98	3.5	
19	58.8	19.5	15.0	17.5	E	0	10	96	6.4	
20	61.2	19.0	13.5	16.5	SE	0	10	90	19.1	
21	66 2	18 0	12.0	15.5	SE	0	10	89	—	
22	64.0	19.5	7.5	15.7	S	2	7	87	—	
23	54.9	18.0	13.9	16.4	S	2	10	93	1.9	
24	56.3	18.5	9.5	14 3	SE	1	0	87	14.2	
25	66.6	18.0	7.0	13.4	SE	0	1	80	—	
26	68.8	17.6	6.0	12.7	E	1	0	76	—	
27	68.0	20 2	6 4	13.8	E	1	0	84	—	
28	68.7	20.0	7.0	14.5	E	1	0	84	—	
29	68.2	19.5	5.0	12.9	SE	1	1	90	—	
30	67.6	18.5	6.0	13 1	SE	0	0	89	—	
31	66.5	20.0	7.0	15.5	SE	1	0	79	—	

Listino dei prezzi dei principali prodotti agrari verificatisi in provincia dal 1° al 15 Novembre

Località	Vino rosso	Vino bianco	Olio	Fieno	Frumento	Frumentone	Bovini	Vitelli	Ovini	Suini da allevamento	Pollame adulto	Pollastri	Latte	Uova	Legna da fuoco	Osservazioni
prezzo in lire	ettolitro		litro	quintale			chg. peso vivo		per capo			al paio	litro	al 100	q.le	
Pirano	220	210	10	50	—	—	3.20	5	2.30[1]	—	—	—	1.40	80	14	1) chg. peso vivo
Buie	230-240	200-280	10	40	107	100	2-3.20	4	—	80-100[1]	9[2]	—	1.10	60	14[3]	1) da macello: L. 5 al chg. peso morto; 2) chg. peso vive; 3) al metro corte
Bogliuno	—	200-220	—	30-40	—	—	2-3	4-5	100	70-150	12	—	0.80	50	6-7	
Lussinpiccolo	180-200	—	9-10	60-65	—	—	3.60	6-6.50	70-80	100-130[1]	14-16	14-16	2.00	60-65	16-17	1) da macello: L. 7 al chg. peso morto; carbone dolce L. 60-65 al q.le
Momiano	—	—	10	30	110	100	4	5	—	8[1]	10-12	12	1.00	45	—	1) chg. peso morto
Castellier	200-220	180-200	—	—	—	—	3-3.50	5	80	—	16	10[1]	0.80	70	7	1) chg. peso vivo
Gallignana	200-220	200-220	9	40	120	90	3-3.50	4-5	40-80	70-100[1]	10-12	—	1.20	60	8	1) da macello: L. 6 al chg. peso morto
Tribano	200-225	200-240	10	45-50	—	95	2-2.30	4.50	—	100-140[1]	12-18	—	1.20	35	10	1) da macello: L. 5-5.50 al chg. peso morto
Pinguente	200	190	12	37	130	95	4	5.25	100	6[1]	10	16	0.70	70	8	1) chg. peso morto
Piemonte	210-230	200	8-10	—	—	—	2-3	—	—	—	—	10-12	1.20	60	—	
Valle	200-220	190-200	9.20	60[1]	120	80	3	3.80	80	—	—	—	1.40	55	6	1) di erba medica
Dignano	210	—	9.50	50-70	130	—	3-3.20	4.50-5	60-70	60-80[1]	9-10	—	1.20	55	8	1) da macello: L. 5 al chg. peso morto

Dott. G. B. Cucovich, Direttore responsabile.